

MENUS DU 27 AVRIL AU 1ER MAI

LUNDI 27 AVRIL	MARDI 28 AVRIL	MERCREDI 29 AVRIL	JEUDI 30 AVRIL 	VENDREDI 1ER MAI
Concombre HVE local à la menthe	Salade de tomates HVE vinaigrette maison	 Menu Espagnol	Carottes râpées HVE comté AOP vinaigrette maison	Férié
Boeuf BIO bourguignon	Dos de lieu MSC sauce beurre blanc	Gaspacho et ses croutons		
Mijoté de lentilles locales HVE 	Omelette sauce beurre blanc 	Paëlla aux fruits de mer et au poulet	Lasagnes aux lentilles locales HVE	
Gratin dauphinois CE préparé en cuisine	Purée de brocolis CE	Paëlla végétarienne 		
P'tit Louis	Cantal AOP	Yaourt sucré BIO	Esquimau à la pistache	
Kiwi BIO	Compote à la pomme HVE	Fraises (selon arrivage)		
		Pain au raisin		

Plat végétarien 

Le pain accompagnant les repas est un pain **BIO**
farine origine Loiret

Porc - Dinde-Boeuf-Volaille origine France
Agneau origine UE

Les signes officiels de qualité

MSC : label de pêche durable

AOP : appellation d'origine protégée

AOC : appellation d'origine contrôlée

CE : certification environnementale

LR : label rouge

BIO : produit agriculture biologique

VF : Viande française

HVE : haute valeur environnementale

